

Ensayo sobre el impacto en la gastronomía mexicana (conejo)

La gran riqueza gastronómica de México está ligada a su diversidad cultural (en la actualidad, el mosaico cultural de México incluye 64 grupos étnicos) y a la rica biodiversidad en fauna y flora.

Gran variedad de vegetal es, insectos, reptiles, aves y mamíferos son utilizados en la preparación de una gran diversidad de platillos que conforman la muy reconocida gastronomía mexicana. El conejo ocupa un lugar importante en la gastronomía, sobre todo en las regiones Centro y Sureste de la República Mexicana.

En la época prehispánica, el conejo o "Toxtli" era un animal muy apreciado y ocupaba un lugar importante en el calendario Azteca, ya que daba nombre a 13 de los 52 años del siglo Azteca y también uno de los 20 meses llevaba su nombre. Entre otros mamíferos silvestres que se consumían entre los antiguos mexicanos se encuentran el venado, tuza, pecarí, armadillo y "tlacuache" o zarigüeya.

México en comparación con otros países presenta un nivel de consumo bajo de carne de conejo pues el promedio no sobrepasa los 200 g por habitante al año mientras que en otros países (europeos principalmente) el consumo llega incluso hasta los 5 kg por persona al año. Sin embargo, de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas (ONU), la carne de conejo constituirá en el corto plazo, un alimento muy importante en la dieta de una alta proporción de la población de países pobres.